

Pastels

Recette sénégalaise

Ingrédients :

100g de viande hachée
(poulet, bœuf ou thon)
50g de tomates-cerise
25g d'oignons
250g de farine de blé
4 œufs
50g de lait en poudre
50g de beurre
Ail
Piment
Thym
Huile
Sel, poivre



Préparation

Pour la pâte : faire fondre le beurre, ajoutez-y le lait et les œufs crus. Fouetter le tout et ensuite verser la farine. Mélangez avec les mains pour avoir une pâte homogène.

Préparer une petite sauce avec la viande hachée, une pincée de sel, l'ail, du piment et la tomate, ne pas mettre d'eau afin d'avoir une sauce concentrée.

Etaler la pâte pour avoir une épaisseur très fine, découper à l'aide d'une tasse ronde, mettre une petite quantité de sauce au milieu du cercle, tracer et plier. Refermer les côtés à l'aide d'une fourchette.

Faire frire le tout à l'huile végétale.

Merci à Diminga et à Mairame.